

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005年1月20日 (20.01.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/005593 A1

(51) 国際特許分類⁷:

C12C 5/02, A23L 2/38

(74) 代理人: 伊東 忠彦 (ITO, Tadahiko); 〒1506032 東京都渋谷区恵比寿4丁目20番3号 恵比寿ガーデンプレイスタワー32階 Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号:

PCT/JP2004/008463

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(22) 国際出願日: 2004年6月16日 (16.06.2004)

(25) 国際出願の言語:

日本語

(26) 国際公開の言語:

日本語

(30) 優先権データ:

特願2003-195202 2003年7月10日 (10.07.2003) JP
特願2004-150566 2004年5月20日 (20.05.2004) JP

(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): サッポロホールディングス株式会社 (SAPPORO HOLDINGS LIMITED) [JP/JP]; 〒1508522 東京都渋谷区恵比寿四丁目20番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 石井 秀一 (ISHII, Syuuichi) [JP/JP]; 〒4250013 静岡県焼津市岡当目10 サッポロビール株式会社 ブランド戦略部 商品開発センター内 Shizuoka (JP). 小田 光彦 (ODA, Mitsuhiro) [JP/JP]; 〒4250013 静岡県焼津市岡当目10 サッポロビール株式会社 ブランド戦略部 商品開発センター内 Shizuoka (JP). 河村 篤毅 (KAWAMURA, Atsuki) [JP/JP]; 〒4250013 静岡県焼津市岡当目10 サッポロビール株式会社 製造部 生産技術開発センター内 Shizuoka (JP).

(74) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 國際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドスノート」を参照。

(54) Title: SPARKLING ALCOHOLIC BEVERAGE AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 発泡アルコール飲料及びその製造方法

WO 2005/005593 A1

(57) Abstract: A sparkling alcoholic beverage of prolonged froth duration. There is provided a process for producing a sparkling alcoholic beverage, comprising fermenting a prefermentation solution, characterized in that the preffermentation solution is loaded with a pea protein obtained by extracting peas. In particular, this process is applied to brewing of a sparkling alcoholic beverage through fermentation, with the use of yeast, of the preffermentation solution produced from a raw material containing malt, or the preffermentation solution produced from a carbon source-containing syrup, a nitrogen source, a hop, a coloring matter, a foaming/froth duration improver and water as raw materials.

(57) 要約: 本発明は、泡持ちのすぐれた発泡性アルコール飲料を提供する。本発明による発泡アルコール飲料の製造方法は、発酵前液を発酵させて製造する発泡アルコール飲料の製造方法において、前記発酵前液にエンドウ豆から抽出して得たエンドウタンパクを添加することを特徴とする。発泡性アルコール飲料としては、麦芽を含む原料より製造した発酵前液、または炭素源を含有するシロップ、窒素源、ホップ、色素、起泡・泡持ち向上物質及び水を原料として製造した発酵前液を酵母を利用して発酵させて発泡アルコール飲料を製造する方法に適用される。